

## Four à convoyeur électrique, serie T, débit 250 pizzas/h ø33 ou 48 pizzas/h ø45, tapis largeur 810 mm



### Informations produit

- › Four à convoyeur avec système de chauffage par air pulsé.
- › Le contrôle de puissance permet la régulation automatique de l'énergie nécessaire en fonction de la quantité de produit et de la position à l'intérieur de la chambre de cuisson technologie ADAPTIVE POWER.
- › Réglage et contrôle indépendants de la voûte et de la sole, tant du côté entré que sortie, avec détection continue de la température par 4 thermocouples à haute sensibilité QUADRA TEMP TECHNOLOGIE.
- › Système de soufflage d'air avec 2 ventilateurs en acier inoxydable motorisés indépendamment pour chaque module.
- › Tapis à vitesse réglable de 1 à 10 minutes par moteur brushless et option d'arrêt du tapis.
- › Gestion électronique programmable des fonctions ECO SMARTBAKING
- › Température maximale atteinte 320°C.
- › Vitre en verre trempé.
- › Isolation en laine minérale, joints thermiques et technologie COOL AROUND.
- › Écran couleur multilingue TFT 5 pouces.
- › 100 programmes personnalisables.
- › Technologie Eco Stand-by.
- › Fonction marche/arrêt pour déplacer la bande lorsque les points de consigne sont atteints.
- › Fonction de verrouillage.
- › Minuteur hebdomadaire avec possibilité de programmer deux mises sous/hors tension chaque jour.
- › Port USB et module WIFI pour mise à jour du logiciel.

## Avantages



### + Confort de travail

Possibilité d'agrandir le convoyeur avec une table de chargement et de déchargement de 2 m de long chacune. Soit 4 mètres supplémentaires de travail pour une production importante. Il est aussi possible d'ajouter à cela le rail télescopique afin de renvoyer les grilles au début de la chaîne pour un gain de temps.



### + Polyvalence

Le SerieT cuit rapidement et facilement tout type de pizzas : classique, pala, plaque. Pour des pâtes fraîches, surgelées ou prêtes à régénérer, qu'il s'agisse de pizzas ou fougasses, le SerieT exalte vos préparations tout en respectant leurs garnitures.



### + Booster votre activité

Grâce à sa largeur de cuisson totale de 1,5m<sup>2</sup> (TT98E/L) ou 2,25m<sup>2</sup> (TT98E/XL) augmentez votre capacité de production à son extrême pour des rythmes soutenus et une phase de cuisson ou de pré-cuisson très rapide.



### + Très haute qualité

Le serieT symbolise à lui seul les performances des produits Moretti Forni : la cuisson à air pulsé, conçue pour soutenir des rythmes de production élevés, allée à une efficacité technologique maximale.

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Plaque, Pala, Pâtisserie, Autres aliments
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	250
Modèle	Électriques

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	21,8
---	------

### COMMANDE

Régulation	Commande électronique
------------	-----------------------

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	43.8
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

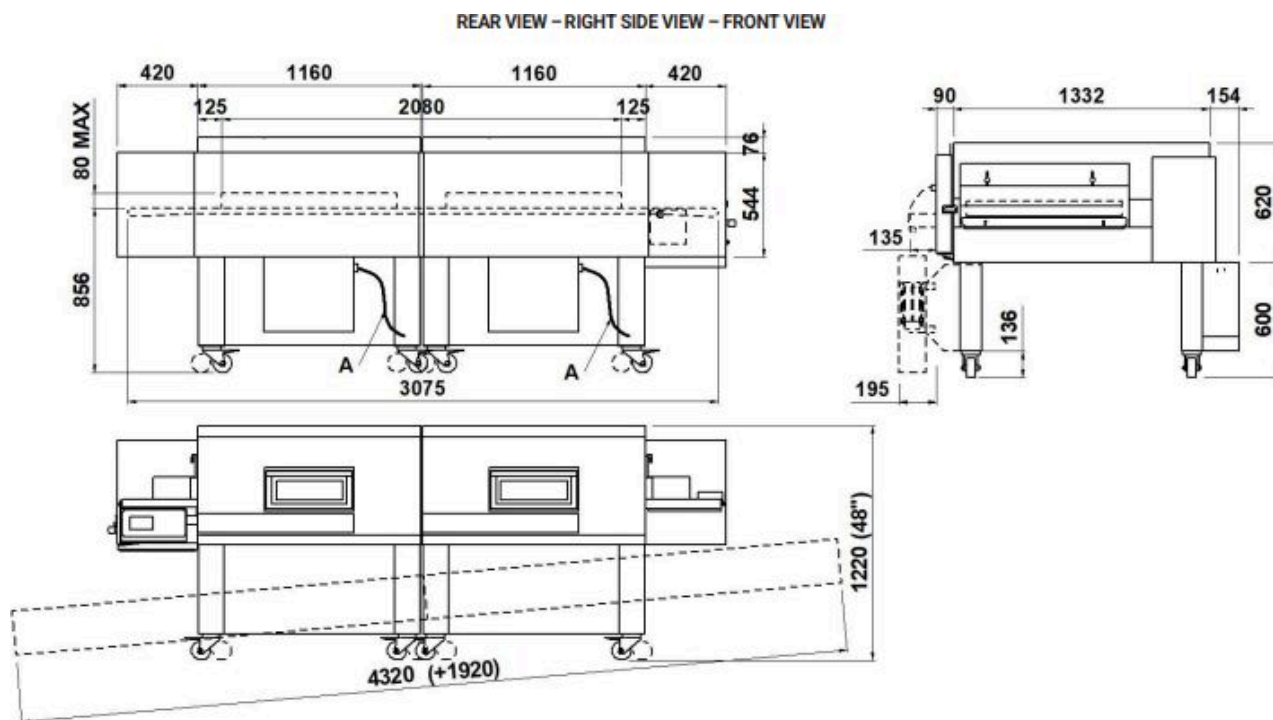
### DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1596
Largeur (mm)	3216
Hauteur (mm)	1220
Largeur du tapis (mm)	810
Poids net (kg)	720
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	3216x1596x1220

### LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	916
-----------------	-----

## Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)*



NOTE: The dimensions indicated in the views are in millimeters.

## Accessoires et options

### Options

**68013000** Rail incliné télescopique grille

**68504280** Kit tapis chargement

**68504290** Kit tapis déchargement